



Revuelto de espárragos y cebolla

Manojo de espárragos verdes

1/2 cebolla dulce

1 diente de ajo

6 huevos

2 cucharadas de aceite de oliva virgen extra

Sal

Pimienta negra molida

1- Cortar las puntas de los espárragos.

2- Cortar los espárragos en trozos pequeños.

3- Cortar el ajo y la cebolla dulce en brunoise (cuadrados pequeños). En una sartén con aceite de oliva, cocinar a fuego medio unos 10 min, removiendo de vez en cuando.

4- Añadimos los espárragos que cocinamos hasta que estén tiernos removiendo de vez en cuando.

5- Añadimos los huevos a la sartén, salpimentamos, mezclamos y cocinamos hasta obtener un revuelto con la textura que nos guste (más o menos cuajada).

Se puede añadir tacos de jamón, bacón u otras verduras, haciendo así un revuelto diferente cada vez, con una misma base.